





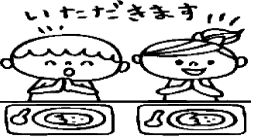
























錦江幼稚園様

# のおひるごはん

げつようび	かようび	すいようび	もくようび	きんようび
<b>3日</b> <b>ぶたのしょうがやき</b> ブロccoliーポイル シューマイ 豚肉と小松菜の煮物 ちくわのカレー揚げ ごはん ヨーグルト 	<b>4日</b> <b>みそぶたどん</b> 蒸ケーキ(バナナ風味)  	<b>5日</b> <b>おさかなのナゲット</b> ツナマカロニ 南瓜とベーコンの炒め物 牛肉とれんこんの金平 オレンジ ごはん 	<b>6日</b> <b>タンドリーチキン</b> キャベツソテー さつま芋の甘煮 なすのミートソース炒め ほうれん草とコーンの和え物 ごはん プリン 	<b>7日</b> <b>ほしのコロッケ</b> スパッテ ブロccoliーのごま和え じゃがいもの甘辛炒め アスパラサラダ ごはん 七タゼリー 
<b>10日</b> <b>手作り弁当</b> 	<b>11日</b> <b>ハンバーグ</b> ナポリタンスパ スマイルポテト 大根と人参のごま炒め 小松菜のツナ炒め ごはん ヲッフル 	<b>12日</b> <b>ミートボールケチャップ</b> ブロccoliーのおかか和え ちくわの磯辺揚げ ポテトサラダ キャベツと人参の和え物 ごはん ヲッフル 	<b>13日</b> <b>とりのからあげ</b> ミートソースマカロニ シューマイ きゅうりサラダ ほうれん草と人参の和え物 ごはん 蒸ケーキ(バナナ風味) 	<b>14日</b> <b>えびフライ</b> スパッテ アスパラのごま和え 南瓜と鶏の甘辛炒め オレンジ ごはん 
<b>17日</b> <b>海の日</b> 	<b>18日</b> <b>ぶたのからあげ</b> スパッテ チキンナゲット かぼちゃサラダ ひじき豆 ごはん ももゼリー 	<b>19日</b> <b>カレーライス</b> プリン  	<b>20日</b> <b>とうふのフライ</b> ナポリタンスパ ちくわ煮 チキンサラダ 肉団子 ごはん ヲッフル 	<b>21日</b> <b>コロッケ</b> スパッテ アスパラのツナ炒め 小松菜のサラダ オレンジ ごはん 
<b>24日</b> <b>とりにくのりやき</b> キャベツソテー ちくわのごま揚げ 肉じゃが インゲンのツナ炒め ごはん ヲッフル 	<b>25日</b> <b>あじのみりんやき</b> キャベツソテー シューマイ 厚揚げの煮物 アスパラとベーコンの炒め物 ごはん 蒸ケーキ(バナナ風味) 	<b>26日</b> <b>ポークチャップ</b> ブロccoliーポイル 小松菜のツナ炒め さつま芋の煮物 コーンボール ごはん りんごゼリー 	<b>27日</b> <b>とりのみそやき</b> キャベツソテー 青のりポテト ささみときゅうりのごまサラダ ほうれん草とかにかまの和え物 ごはん ヲッフル 	<b>28日</b> <b>ハムカツ</b> スパッテ ブロccoliーナムル 切干大根煮 オレンジ ごはん 
<b>31日</b> <b>しろみさかなのたつたあげ</b> スパッテ ちくわのカレー揚げ 豚肉と小松菜の煮物 インゲンのツナ炒め ごはん ももゼリー 				

※食材の入荷により献立を一部変更することがあります。 ※使用している米穀等は、国内産です。

アレルギー対応食 師を使用したメニューは、別の食材を使用したメニューを変更しております。

★《 》がアレルギー対応食です。